

西得+1スマートくじキャンペーン賞品一覧表(西日本の特産品)

商品画像(イメージ)	商品名(上段)/紹介(下段)
 <p>上段左:オリーブ牛すき焼き用 上段右:薩州牛ロースステーキ 下段:神戸ビーフ焼き肉用</p>	<p>西日本の牛肉食べ比べセット (オリーブ牛すき焼き用/薩州牛ロースステーキ/神戸ビーフ焼き肉用) オリーブ牛モモスライス400g、薩州牛ロースステーキ450g、神戸ビーフバラ焼き肉600g</p> <p>【オリーブ牛すき焼き用】瀬戸内の温暖な気候風土の中で育まれてきた讃岐牛に県木であるオリーブ搾り果実を与えた香川県ならではのプレミアム黒毛和牛です。 【薩州牛ロースステーキ】薩州牛は鹿児島の大自然の中、独自飼料を与えられ大切に育てられています。甘くとろけるようなまろやかな味が特徴です。 【神戸ビーフ焼き肉用】バラには「かたばら」と「ともばら」があり、胸部から腹部にかけてのお肉をさします。バラは、脂身も多く、肉質は柔らかく、濃厚な風味と旨味を持っています。</p>
 <p>上段左:四万十鶏鍋セット調理イメージ ※野菜などほかの具材、鍋等は付属しておりません。 上段右:但馬牛カルビ焼き肉 下段:肥後あそび豚しゃぶセット</p>	<p>西日本の3種のお肉セット (高知県四万十鶏鍋セット/但馬牛カルビ焼き肉/肥後あそび豚しゃぶしゃぶセット) 鶏モモ300g、ムネ肉300g、牛バラ200g×3、豚ローススライス400g、豚バラスライス400g</p> <p>【四万十鶏鍋セット】四万十鶏は高知県内の農場にて、独自の配合飼料に木酢精製液・海藻・よもぎ等を与えることで余分な脂肪分や鶏特有のにおいを抑え、健康に育てた鶏です。 【但馬牛カルビ焼き肉】数々のブランド和牛のルーツでもある「但馬牛」。きめ細かい肉質と鮮やかな霜降りには、まさに和牛の原点ともいえる一品です。 【肥後あそび豚しゃぶしゃぶセット】肥後あそび豚は阿蘇の伏流水を飲み環境に配慮した快適な豚舎で大切に育てられ、豚への負担が少ないことが特徴です。</p>
 <p>※調理イメージ。付け合せの野菜、血等は付属しておりません。</p>	<p>但馬牛モモステーキ 牛もも(ラムイチ)150g×3枚</p> <p>モモ肉の中でも特に柔らかな部分だけを使った赤身ステーキです。あっさりとした中にお肉の旨みを感じられ、ロースステーキやヘレスステーキとは一味違うモモ肉のヘルシーなおいしさが味わえます。</p>
 <p>※調理イメージ。付け合せの野菜、血等は付属しておりません。</p>	<p>神戸ビーフローストビーフ 牛モモローストビーフ350g、ローストビーフソース20g×2、レホール3g×2</p> <p>神戸ビーフのもも肉を使用し、おいしさを逃さず真空調理することで、素材の旨みと甘みを凝縮したローストビーフです。やわらかくジューシーに仕上がっていますので、そのままはもちろん、素材の旨みをより引き立てるソースと共に召し上がってください。</p>
 <p>※調理イメージ。血等の小物、飲み物等は付属しておりません。</p>	<p>神戸・南京町「大同行」もち豚餃子 25g×12個入り×3パック(計36個)</p> <p>国産のもち豚と野菜を使用した餡をモチモチの皮で包みました。もち豚の旨味と野菜の甘さが口いっぱい広がるジューシーな餃子です。</p>
	<p>夢一喜 ハム・ウィンナーセット ロースハムスライス110g、あらびきウィンナー130g、ハーブウィンナー130g、ベーコンスライス80g</p> <p>ドイツ国際コンテストで金賞を受賞した大阪府貝塚市の工房「夢一喜」で丁寧に作り上げたハム・ソーセージです。ドイツの岩塩と香辛料を使用して肉本来の旨みを引き出す製法で作られています。</p>
 <p>※調理イメージ。野菜などほかの具材、鍋等は付属しておりません。</p>	<p>和歌山 熊野牛すき焼き用 牛モモ・バラ 350g</p> <p>柔らかな肉質と濃厚なうまみが口の中に広がり、肉本来の味が楽しめる紀州和歌山の熊野牛。その熊野牛のモモ肉とバラ肉をすき焼き用にスライスいたしました。</p>

※画像はイメージです。

商品画像(イメージ)	商品名(上段)/紹介(下段)
	<p>すさみイノブタ「イブ美豚」ハムウィンナーセット 粗挽き110g、ホホワイト110g、チョリソー110g、ケーゼ150g、モモハム150g、チョリンサラミ30g、ジャーキー30g</p> <p>猪の旨みと豚の柔らかさ、イトコ取りの紀州イノブタ「イブ美豚」。自社農場のイノブタを使ったハム・ウィンナーの詰め合わせです。</p>
 <p>※調理イメージ。付け合せの野菜、血等の小物は付属しておりません。</p>	<p>「岡山浜作」牛タンシチュー 牛タンシチュー200g×3袋</p> <p>牛タンをトロロに柔らかく煮込み、デミグラスソースもじっくり煮込んで仕上げています。 昔懐かしい洋食屋さんの味にこだわった一品です。</p>
	<p>桃太郎チキンステーキ チキンステーキ250g×3枚</p> <p>『晴れの国』岡山の大自然で育った桃太郎チキンは、ジューシーで旨味が強く、くさみが少ない肉質が特徴です。 是非豪快にステーキでお召し上がりください。</p>
 <p>※調理イメージ。野菜などほかの具材、鍋等は付属しておりません。</p>	<p>神石牛 肩ロースすきやき用 肩ロース200g、赤身250g</p> <p>神石牛は広島県神石高原町のブランド牛です。 旨みのある肩ロースと赤身は、すき焼きにぴったり。とろけるような霜降り、煮立てるほどに甘みも増し、さらにやさしい味になります。</p>
 <p>※調理イメージ。付け合せの野菜、血等は付属しておりません。</p>	<p>なかやま牧場 国産なかやま牛ロースステーキ 牛ロースステーキ60g×10枚</p> <p>独自の飼料を与え、時間をかけて育てられたなかやま牛をスライス肉にし、丁寧にロールしました。ジューシーでやわらかく食べやすいロールステーキです。</p>
	<p>鹿野高原牧場ハムギフト 粗挽きポークウィンナー300g、焼き豚・ポロニアソーセージ各250g</p> <p>山口県周南市鹿野の山間の直営農場で健康に育った豚肉を中心に厳選された国産豚肉のみを原料としております。また、昔ながらの製法にこだわり椀の木チップでスモークしひとつひとつ丹念に仕上げています。</p>
 <p>※調理イメージ。付け合せの野菜、血等は付属しておりません。</p>	<p>琉球ロイヤルポーク ロースステーキ 豚ロースステーキ80g×5枚</p> <p>琉球ロイヤルポークは、飼料にこだわり時間をかけて丁寧に育てるため、肉質がきめ細かくやわらかく、豚特有の臭いの少ない豚肉です。</p>
	<p>あぐー豚ハンバーグ 豚ハンバーグ100g×6</p> <p>あぐー豚は、脂肪にも甘みがあり柔らかです。そのあぐー豚を使った無添加のハンバーグをぜひお召し上がりください。</p>

※画像はイメージです。